

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2021/2022 – 2024/2025

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

| | |
|---|---|
| Nazwa przedmiotu | Analiza sensoryczna żywności |
| Kod przedmiotu* | |
| Nazwa jednostki prowadzącej kierunek | Kolegium Nauk Przyrodniczych |
| Nazwa jednostki realizującej przedmiot | Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywnienia |
| Kierunek studiów | technologia żywności i żywienie człowieka |
| Poziom studiów | pierwszy stopień |
| Profil | ogólnoakademicki |
| Forma studiów | stacjonarne |
| Rok i semestr/y studiów | II rok, semestr 4 |
| Rodzaj przedmiotu | kierunkowy |
| Język wykładowy | język polski |
| Koordynator | dr inż. Magdalena Buniowska-Olejnik |
| Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących | dr inż. Magdalena Buniowska-Olejnik |

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

| Semestr (nr) | Wykł. | Ćw. | Konw. | Lab. | Sem. | ZP | Prakt. | Inne (jakie?) | Liczba pkt. ECTS |
|--------------|-------|-----|-------|------|------|----|--------|---------------|------------------|
| 4 | 10 | | | 15 | | | | | 1 |

1.2. Sposób realizacji zajęć

- zajęcia w formie tradycyjnej
 zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)

zaliczenie z oceną

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Przedmioty: Chemia i analiza żywności, ogólna technologia żywności

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

| | |
|----|--|
| C1 | Poznanie zasad i metod analizy sensorycznej żywności |
| C2 | Nabywanie umiejętności stosowania metod analizy sensorycznej do badania i doskonalenia jakości artykułów żywnościowych |

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

| EK (efekt uczenia się) | Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu | Odniesienie do efektów kierunkowych ¹ |
|------------------------|--|--|
| EK_01 | Umie samodzielnie opracować wyniki z oceny sensorycznej produktów i formułować wnioski | K_Uo6 |
| EK_02 | Zna zasady przeprowadzania sensorycznej analizy żywności | K_Wo6 |
| EK_03 | Krytycznie ocenia jakość produktów na podstawie posiadanej wiedzy | K_Ko1 |

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

| |
|--|
| Treści merytoryczne |
| Podstawowe informacje na temat analizy sensorycznej żywności. Charakterystyka i definicja wyróżników do przeprowadzenia analizy sensorycznej żywności. Czynniki warunkujące poprawność ocen sensorycznych. Analiza sensoryczna i jej zastosowanie w badaniach jakości żywności |
| Fizjologiczne i psychologiczne podstawy analizy sensorycznej (zmysł wzroku, węchu, smaku, czucia i słuchu jako instrumenty badawcze) |
| Metody analizy sensorycznej stosowane w ocenie jakości produktów spożywczych. Rodzaje metod laboratoryjnych: różnicowe (wykrywania różnic), kolejności (szeregowania), skalowania. Metody określenia wartości progowych (metoda limitów, metoda schodkowa, metoda stałego bodźca). Metody sensorycznej analizy opisowej (metody profilowania sensorycznego). Metody dynamiczne pomiaru intensywności wrażeń. Sensoryczne badania konsumenckie - metody i specyfika badań |

B. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych

| |
|---|
| Treści merytoryczne |
| Zapoznanie z zasadami pracy w pracowni analiz sensorycznych. Wprowadzenie do zagadnień analizy sensorycznej: definicje i krótka klasyfikacja metod, wymagania dotyczące zespołu oceniającego i przebiegu badania. Zasady pobierania próbek do badań i przygotowanie próby do analizy. |
| Wykonanie testów na daltonizm smakowy, węchowy, wzrokowy (tablice Ishihary), badanie tekstury dotykiem. Sprawdzenie progów wrażliwości smakowej metoda pojedynczego bodźca. |

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

Metody konsumenckie: przygotowanie badania, ocena konsumencka zestawów produktów i analiza wyników. Konstruowanie przykładowej ankiety konsumenckiej. Ocena produktów za pomocą skali hedonicznej.

Przegląd metod sensorycznych stosowanych w kontroli jakości żywności. Wykorzystanie różnych rodzajów skal i ich konstruowanie (współczynniki ważkości, limity krytyczne, klasy jakości produktu). Wykrywanie różnic metodą trójkątową i parzystą. Przykładowe oceny jakości wybranych produktów spożywczych.

Zapoznanie z metodami profilowania (smakowitości, tekstury). Próby wyznaczenia profilu sensorycznego na wybranych przykładach. Wyznaczanie progów różnicy smakowej metodą stałego bodźca, wyznaczanie węchowego progu różnicy metodą kolejności. Pamięć sensoryczna.

3.4 Metody dydaktyczne

- Wykład: wykład z prezentacją multimedialną
- Laboratorium: wykonywanie doświadczeń, projektowanie doświadczeń.

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

| Symbol efektu | Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć) | Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...) |
|---------------|---|---|
| EK_01 | obserwacja i kontrola w trakcie zajęć, sprawozdania | ćw. |
| EK_02 | kolokwium | w, ćw. |
| EK_03 | kolokwium | w, ćw. |

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się. Studenci piszą kolokwium z materiału opanowanego podczas ćwiczeń.

Studenci przygotowują projekt, który jest oceniany ze względu na zawartość merytoryczną, formę przygotowania i prezentację treści.

O ocenie pozytywnej z przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów (>50% maksymalnej liczby punktów): dst 51-60%, dst plus 61-69 %, db 70-79%, db plus 80-89%, bdb 90-100 %.

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

| Forma aktywności | Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności |
|---|---|
| Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów | 25/1,00 |
| Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie) | 2/0,08 |
| Godziny niekontaktowe – praca własna studenta | 3 |

| | |
|---|----------|
| (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.) | |
| SUMA GODZIN | 30 |
| SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS | 1 |

* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

| | |
|----------------------------------|---|
| wymiar godzinowy | - |
| zasady i formy odbywania praktyk | - |

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I. Sensoryczne badania żywności, Podstawy-Metody-Zastosowania. Wyd. Naukowe PTTŻ, Kraków 2009.
2. Gawęcka J., Jędryka T. Analiza sensoryczna. Wybrane metody i przykłady zastosowań. Wyd. Akademii Ekonomicznej w Poznaniu, 2001.
3. Skolik A. Smak w analizie sensorycznej. Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, 2011.

Literatura uzupełniająca:

1. Jędryka, T. Metody sensoryczne. Wyd. Akademii Ekonomicznej w Krakowie, Kraków 2009.
2. PN-EN ISO 8586, 2008 Analiza sensoryczna - Ogólne wytyczne wyboru, szkolenia i monitorowania oceniających
3. Ładoński W., Gospodarek T. Podstawowe metody analityczne produktów żywnościowych. PWN Warszawa, 1986.
4. Znamirowska A., Kalicka D., Rożek P., Buniowska M., Kuźniar P. Jakość jogurtów z ostropestem. Żywność dla przeszłość: XLIII Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności i Żywienia PAN, Wrocław. Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, 2017, 238-244. ISBN: 978-83-7717-264-3
5. Kalicka D., Znamirowska A., Pawlos M., Buniowska M., Szajnar K. Physical and sensory characteristics and probiotic survival in ice cream sweetened with various polyols. International Journal of Dairy Technology, 2019, 72, 3, 456-465.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej